



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖFTELİ ÇORBA

Ayşe Tüter

- 1 adet küp doğranmış patates
- 1 adet havuç
- 1 komposto kasesi doğranmış ıspanak
- 1 çay bardağı pirinç
- 100 gr. kıymadan yapılmış köfte
- 1 su bardağı süt
- 2 çorba kaşığı un
- 1 kahve fincanı sıvı yağ
- 1 yumurta sarısı
- 4 su bardağı su (et suyu)
- Tuz
- Karabiber
- Kırmızı toz biber
- 1 limon suyu
- 1 adet kereviz

Tencereye 4 su bardağı et suyu koyun. Küp şeklinde doğranmış patatesi, havucu, kerevizi, pirinci, ıspanağı ilave edin ve 10 dk. pişirin. Fındık büyüklüğündeki köfteleri kızartın. Diğer tarafta unu, yumurta sarısını, sütü çırpılarak tencereye yavaş yavaş ilave edin ve kısık ateşte 5 dakika pişirin. Kızaran köftelere kırmızı toz biber koyup çorbaya ilave edin. Tuz ve limon suyu koyarak ateşten alın.